

Carte traiteur



2026



Arnaud Broyer et toute son équipe
vous présentent la carte traiteur
Produits exclusivement Maison



Pour votre apéritif :



Feuilletés salés assortis	3,70 €/100gr
Assortiment apéritif (Mini cake jambon fromage, quiche, pizza, bouchée escargot, tarte fromage, mini croque-monsieur)	16,00 € les 18
Escargots en coquilles	9,00 € les 12
Duo canapés et Wraps (Wraps saumon fumé et jambon blanc, Canapé jambon cru et foie gras)	13,00 € les 12
Plateau de verrines (Saumon fumé et confit de poireaux, foie gras et pain d'épices, bavaois de légumes)	30,60€ les 18
Mini burger maison (Mini burger au porc à réchauffer)	27,00 € les 18
Plaque de quiche, pizza, tarte oignon	52€ les 104mx
Charcuterie assortie/plat	3,40€/100gr
Pain surprise charcuterie $\approx 80\text{mx}$	30€ pc
Pain surprise poisson $\approx 80\text{mx}$	34€ pc
Duo de mini madeleines (cheddar emmental, pesto,)	Nouveau 10€ les 20

Mâchon et quelques spécialités charcutières maison :



Quenelle de volaille	2,45€/100gr
Pâté en croûte pur porc	2,25€/100gr
Pâté en croûte de volaille au vin du jura	2,35€/100gr
Pâté en croûte cocktail	2,35€/100gr
Andouillette à la fraise de veau	3,20€/100gr
Jambon blanc supérieur	2,29€/100gr
Tête roulée	1,79€/100gr
Civier à l'ancienne	1,49€/100gr
Assortiment de charcuteries maison sur carrelage (100gr)	3,40€/pers
Fromage affiné en cubes sur plat (50gr)	1,70€/pers
Mini Tartelette pomme, poire, abricot (3mx/pers)	2,00€/pers
Saucisson sec maison	2,58€/100gr



L'affinage, une étape longue et cruciale réalisé dans nos locaux



Les entrées froides poissons



(Mise sur plat avec crevette et mayonnaise plus 1 €50/pers)

Le classique médaillon de saumon (macédoine et mise sur plat comprise)	6,90 €/pers
Savarin de Saint Jacques safrané	6,90€/pers
Saphir entre Dombes et Saône	6,90€/pers
Terrine de sandre	4,10 €/100gr
Terrine de saumons et st jacques	4,10€/100gr
Terrine de lotte	4,10€/100gr
Demi-queue de langouste (macédoine, mayonnaise et mise sur plat comprise)	20,90€/pers
Saumon fumé écossé tranché main	9,50 €/100gr
Tartare de saumon au vinaigre de Kalamansi	6,90€/pers
Crevettes entières fraîches calibre 20/30	3,40€/100gr
Aspic fèves et écrevisses	2,90€/pièce



Salades en saladiers 4.80€/pers : (280gr total, si nombre inférieur à 30 pers choisir 3 à 4 salades si supérieur à 30 pers choisir 5 à 6 salades):

Riz thon (riz, thon, tomate, maïs, vinaigrette)

Macédoine, (pomme de terre, carotte, petit pois mayonnaise)

Taboulé, (semoule, tomate, poivron, oignon, citron, huile d'olive)

Céleri rémoulade (céleri, mayonnaise, ciboulette)

Carottes râpées, (carottes, vinaigrette, citron)

Betteraves rouges, (vinaigrette)

Tagliatelles au saumon, (tagliatelle, saumon cuit, aneth)

Coleslaw, (choux, carotte, mayonnaise)

Pomme de terre cervelas, (pomme de terre, cervelas, cornichon, mayonnaise)

Lentilles et saucisses fumées (lentilles, saucisses fumées, tomate, vinaigrette)

Suisse (céleri branche jambon, noix et gruyère),

Quinoa maïs noix et tomates, (quinoa, noix, tomate, maïs, vinaigrette)

Salade du soleil (melon, tomate cerise, olive, mozzarella, vinaigrette)

Haricots verts Gésier (Haricots verts, gésier confit, maïs, tomate, vinaigrette)

Blé volaille (Blé, poulet, petits pois, safran, mayonnaise)

Râpé de légumes croquants et bœuf confit émincé, (carottes, courgette, bœuf confit, vinaigrette)

Betterave râpée thon et maïs (betterave crue, thon, maïs, vinaigrette)

Museau de bœuf (museau de bœuf et vinaigrette)

Pied de veau (pied de veau, vinaigrette, persillade)

Les entrées froides :



(Mise sur plat : plus 1€/pers)

Terrine de campagne	1,49€/100gr
Terrine courgettes et basilic	2,49€/100gr
Terrine de pintade aux pommes	2,49€/100gr
Terrine de lapin aux noisettes	2,49€/100gr
Terrine de volaille petits légumes	2.49€/100gr
Médaillon de foie gras de canard	130€/kg soit environ 7,20€/pers
Poulet fermier en gelée	2,49€/100gr
Jambon persillé au marc de Bourgogne	1,99€/100gr

Les entrées chaudes ou poisson chaud:



Quenelle de volaille maison (sans sauce)	24,50€/kg
Sauce tomate maison pour quenelle	12,00€/kg
Gâteau de foie de volailles et quenelle en sauce tomate	5,90€/Pers
Gratin de fruits de mer à la lotte	8,90 €/Pers
Coquille St jacques à la julienne de légumes	10,90 €/Pers
Dos de cabillaud au citron	8,90 €/Pers
Cassiolette de ris de veau à la crème et éclats morilles	8,90€/Pers
(Ris de veau, champignons, quenelle, volaille sauce éclats de morilles) (Cocotte consignée 2€ pièce)	
Ravioles écrevisses sauce Nantua (3 ravioles par personnes)	8,00€/Pers

Les viandes cuisinées :



Magret de canard en croûte d'épices ou au poivre vert	10,90 €/Pers
Poulet fermier à la crème (sup morilles 35gr 4€)	8,90 €/Pers
Poulet de Bresse à la crème (sup morilles 35gr 4€)	12,50 €/Pers
Suprême de pintadeau au riesling	8,90€/pers
Pavé de bœuf au poivre vert	7,90€/pers
Cuisse de pintade en salmis	7,90€/pers
Pièce de veau sauce porto foie gras	8,90€/pers
Pièce de veau rôtie velouté sous-bois	8,90€/pers
Cuisse de lapin à la moutarde	8,90€/pers
Blanquette de veau à la crème fraîche de Bresse	7,90€/pers



Photo Yannis Boyer



Photo Yannis Boyer
Rouleau de volaille fermière

Les plats uniques ou avec garnitures



-Magret de canard en croûte d'épices et gratin dauphinois	14,50 €/pers
-Rôti de veau au jus lié et gratin forestier	12,90 €/pers
-Suprême de pintade au riesling, moelleux d'épinards et crêpes Parmentier	12,90 €/pers
-Poulet fermier à la crème, crumble de légumes et crêpes Parmentier	12,50€/pers morilles 35gr +4€
-Blanquette de veau, champignons et moelleux de carottes	12,90 €/pers
-Jambon au madère et gratin dauphinois	8,00€/pers
-Jambon madère seul	5,00€/pers
-Lasagnes 400gr	6,90 €/pers
-Moussaka 400gr	6,90 €/pers
-Couscous (Légumes frais, poulet fermier, agneau français, merguez maison, semoule)	11,00 €/pers
-Paella (riz garni fruits de mer, légumes, chorizo, poisson blanc, crevettes, porc et poulet fermier)	11,00€/pers
-Choucroute 4 viandes (choux,4 viandes)	6,90 €/pers
-Choucroute 6 viandes (choux,6 viandes)	8,90€/pers
-Coq au vin et tagliatelles	8,90 €/pers
-Bœuf bourguignon tagliatelles	8,90€/pers
-Bressiflette	6,90 €/pers
-Tartiflette	6,90 €/pers

Jambon pour faire à la broche 7,90€ le kilo frais brut

Salage et précuisson offerte pièce d'environ 10 à 12kg pour 30 à 40 pers



Gratin dauphinois	4,00 €/Pers≈300gr
Gratin d'été (pommes de terre, courgettes, tomates, herbes de Provence, crème)	4,00 €/Pers≈300gr
Gratin forestier (pommes de terre, champignons, crème)	4,50 €/Pers≈250gr
Crêpes Parmentier	2,75 €/100gr
Tian d'hiver (oignons confits, courges, châtaignes...)	4,20 €/Pers≈300gr
Tian d'été (oignons confits, courgettes, aubergines, tomates)	4,50€/pers≈300gr
Crumble de légumes	3,50€/pc
Clafoutis de tomate cerise	3,50€/pièces
Crique ou paillason	18,90€/kg
Millefeuille aubergines courgettes	3,60€/pc
Flan de légumes au choix	3,60€/pc
Julienne de légumes	3,60€/pers≈240gr



Les entremets maison: 4,10€/pers



Symphonie (biscuit viennois, chantilly au chocolat blanc, crémeux chocolat noir éclats de noisettes)

Croustillant praliné et mousse chocolat

Mascarpone cœur exotique (crème mascarpone vanille, passion et mangue)

Macaron en gros gâteau (pistache et framboise ou chocolat et noisettes)

Tarte Bretonne (tarte aux fruits sur sablé breton)

Framboisier

Fraisier

Herwan (sablé breton mousse vanille intérieur pistache framboise)

Poirier

Paris-Brest Géant : Crème pralinée, éclats de noisettes torréfiés

Pièce montée : forme traditionnelle 1,3€/choux



Suggestions de buffets froids :

Buffet N°1 à 15,90€/pers :

Salades (280gr total choisir 4 à 5 salades si nombre inférieur à 30 pers choisir 3 à 4 salades):

Riz thon tomates maïs, taboulé, carottes râpées, betteraves rouges, tagliatelles au saumon, coleslaw, pomme de terre cervelas, lentilles et saucisse fumée, suisse (céleri branche jambon et noix gruyère), quinoa maïs noix et tomates, salade du soleil (melon, tomate cerise, olive, mozzarella), râpé de légumes croquants et bœuf confit émincé, betterave râpée thon et maïs.

Viandes froides 80 gr : Rosbeef, volaille rôtie, porc. Condiments offerts

Charcuterie 80gr: terrine de courgettes basilic, jambon cru de parme, terrine de campagne, rosette, tête roulée, saucisson de Lyon cuit.

Fromages : Plateau de fromages affinés en cubes (chèvre d'Illiat, vache de Peyzieux, conté, bleu....), fromage blanc et crème de Bresse.

Dessert : Tartelette pomme, poire, abricot *(si choix dans la liste entremet maison sup 2,20€/pers)*

Buffet N°2 à 23,50€ /pers :

Salades (280gr total choisir 4 à 5 salades si nombre inférieur à 30 pers choisir 3 à 4 salades):

Riz thon tomates maïs, taboulé, carottes râpées, betteraves rouges, tagliatelles au saumon, coleslaw, pomme de terre cervelas, lentilles et saucisse fumée, suisse (céleri branche jambon et noix gruyère), quinoa maïs noix et tomates, betterave rouge et pomme, salade du soleil (melon, tomates cerise, olive, mozzarella), haricots verts et gésiers confits, râpé de légumes croquants et bœuf confit émincé, blé poulet, riz interdit fèves et tomates confites, betterave râpée thon et maïs.

Viandes froides 70gr : Rosbeef, volaille rôtie, veau, agneau. Condiments offerts

Charcuteries 70 gr: Chartreuse de magret fumé, bâtonnet de foie gras et pain d'épices, arbre à légumes et ses sauces, jambon cru de parme et melon, saucisson de Lyon cuit, jambon persillé au marc de Bourgogne.

Poissons 60gr : Terrine aux deux saumons, blinis au rouget, mini opéra de saumon, terrine de sandre et asperges vertes.

Fromages : Plateau de fromages affinés en cubes (chèvre d'Illiat, vache de Peyzieux, conté, bleu....), fromage blanc et crème de Bresse.

Dessert : choisissez deux ou trois desserts dans la liste des entremets maison

Volaille crue :

Poulet fermier	10,90€/kg effilé
Pintade fermière	13,60€/kg effilée
Canette le prince des Dombes	10,90€/kg effilée
Poulet de Bresse	19,80€/kg effilé
Cuisse de poulet fermier	13,90€/kg
Filet de poulet fermier	21,50€/kg
Filet de dinde	17,50€/kg
Suprême de pintade	23,50€/kg
Cuisse de pintade	15,70€/kg
Rable de lapin	18,50€/kg
Cuisse de lapin	22,20€/kg
Filet ou magret de canard	27,90€/kg
Foie gras frais	65,00/kg

Préparations Bouchères :

Pierrade 100gr bœuf, 50gr veau, 50gr volaille, 50gr canard	7€ la portion de 250gr
Rôti de veau orloff	26,00€/kg
Rôti de veau lyonnais	26,00€/kg
Rôti le savoureux (veau haché petits légumes)	22,90€/kg
Filet mignon de porc pruneaux et lard	19,50€/kg
Gigot d'agneau revisité	29,90€/kg
Paupiette de veau	22,00€/kg
Haché de veau	22,90€/kg

Genisse Charolaise 5kg

5kg à 89€ au lieu de 103,10€

- 1kg de Braisé
- 1kg de rosbeef extra
- 1kg de beef haché
- 1kg de Beef rumsteck ou équivalent
- 1kg pot au feu avec os



Genisse Charolaise 10 kg

10kg à 178€ au lieu de 213,75€

- 1 côte de bœuf (1.5kg environ)
- 1,5 kg de Braisé
- 1kg de rosbeef extra
- 1kg de fondue bourguignone
- 2kg de beef haché
- 1kg de Beef rumsteck ou équivalent
- 1kg pot au feu avec os
- 1kg viande haché pour lasagne

Infos pratiques

Pour l'ensemble de notre carte et pour un meilleur service,
merci de passer vos commandes **une semaine** à l'avance.

Les commandes sont prises pour **4 personnes minimum par plat**.

(Nous consulter pour un nombre inférieur à 4)

Des arrhes vous seront demandées à la commande.

Merci de votre compréhension.

Pour les prestations traiteur complète
mariage, conscrits, repas d'entreprise ou
autre contactez-nous pour un devis
personnalisé. On s'occupe de tout, de
l'entrée au dessert ainsi que la vaisselle
et le service.

Horaires et ouvertures:

Du mardi au vendredi : 6h30-13h00 et 15h00-19h00

Samedi : 6h30-13h00 et 15h00 18h00

Les dimanches et jours fériés: 8h00-12h00

Fermé le dimanche après midi et lundi



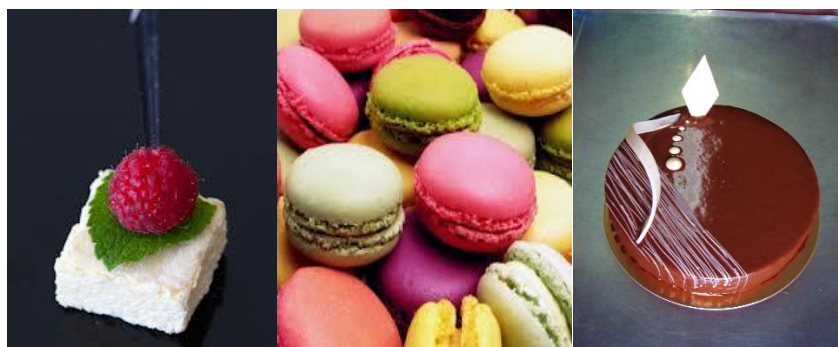
ARNAUD BROYER

Boucherie charcuterie traiteur
175 rue du centre
01140 ST Didier / Chalaronne



Tél 04.74.04.00.52

arnaudbroyer.traiteur@yahoo.fr



Tous les produits de cette liste sont de fabrication maison